



## Rôti de porc aux prunes

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 1.1428571428571kg rôti de porc aux prunes Rapelli
- 1 branches de romarin
- gousse d'ail
- 114.28571428571ml vin sec Marsala
- à v. bouillon de viande
- 57.142857142857g beurre
- à v. huile d'olive extra-vierge
- 0.57142857142857kg pommes de terre
- à v. sel et poivre noir du moulin

### Préparation

1. Allumer le four à 150°.
2. Frotter le rôti avec du sel et du poivre.
3. Faire fondre 50 g de beurre avec 4 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle à fond épais pouvant entrer dans le four. Lorsqu'elle est chaude, ajouter le rôti et le faire dorer à feu vif de tous les côtés, en le retournant avec deux cuillères en bois pour éviter de percer la viande et de laisser s'échapper le jus.
4. Verser le vin Marsala et le laisser s'évaporer.
5. Ajouter une louche de bouillon chaud, la gousse d'ail coupée en deux et le romarin.
6. Couvrir le plat d'une feuille d'aluminium, l'enfourner et le faire cuire pendant environ une heure, en arrosant de temps en temps la viande avec son jus de cuisson.
7. Au bout d'une heure, retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes environ, en continuant d'arroser la viande avec son jus de cuisson.
8. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les couper en quartiers et les faire bouillir pendant 5 à 7 minutes. Les égoutter et les faire dorer à feu vif dans une poêle avec le reste du beurre et quelques cuillères à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés et tendres lorsqu'on les pique

avec une fourchette. Assaisonner de sel et de poivre.

9. Lorsque la viande est cuite, la retirer de la poêle et la garder au chaud, recouverte d'une feuille d'aluminium. Passer le jus de cuisson au tamis et, s'il est trop liquide, le faire réduire brièvement sur le feu.
10. Découper le rôti en tranches et le servir avec sa sauce, accompagné des pommes de terre.